FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...

Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg.com/shop

INHALT

4 Sicherheitshinweise
5 Montageanleitung
7 Gerätebeschreibung
9 Gebrauchsanweisung
13 Praktische Tipps und Hinweise
14 Reinigung und Pflege
15 Was tun, wenn ...
16 Umwelttipps

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:

⚠
Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden

ⓘ
Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit und für die optimale Geräteanwendung vor Installation und dem Gebrauch des Geräts die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, auch wenn Sie umziehen oder das Gerät verkaufen. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen gut vertraut sein.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

WARNUNG!
Lassen Sie keine Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- und Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder während und nach dem Betrieb vom Gerät fern, bis das Gerät kalt geworden ist.

WARNUNG!
Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit kleine Kinder oder Haustiere das Gerät nicht versehentlich einschalten können.

Sicherheit während des Betriebs

- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial sowie alle Aufkleber und Folien.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie keine metallischen Gegenstände, wie Besteck oder Topfdeckel, auf die verwendete Kochzone. Sie werden heiß.
- Träger von Herzschrittmachern müssen mit dem Oberkörper mindestens 30 cm Abstand zu eingeschalteten Induktions-Kochzonen halten.

WARNUNG!
Brandgefahr! Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell.

Ordnungsgemäßer Betrieb

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Stellen Sie keine feuergefährlichen Flüssigkeiten oder Materialien und keine Gegenstände, die schmelzen können (aus Kunststoff oder Aluminium), in der Nähe des Geräts oder auf dem Gerät ab.

- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts an eine Anschlussdose sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass das Gerät oder heißes Kochgeschirr nicht von Stromkabeln berührt wird. Achten Sie darauf, dass sich keine Stromkabel verheddern.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät.

- Wenn Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Glaskeramik fallen, kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Verschieben Sie daher das Kochgeschirr nicht auf der Glaskeramik-Oberfläche.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Kochgeschirr, um Schäden am Kochgeschirr und der Glaskeramik zu verhindern.
- Benutzen Sie die Kochstellen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass der Lüftungsspalt von 5 mm zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätevorderseite frei bleibt.

WARNUNG!
Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

MONTAGEANLEITUNG

Notieren Sie **vor der Montage** die Seriennummer (Ser. Nr.), die Sie auf dem Typenschild finden.**Das Typenschild befindet sich unten am Gehäuse des Geräts.**

Modell HE634250XB		Prod.Nr. 949 595 004 00
Typ 58 GAD C9 AU	220-240 V 50-60-Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW
AEG		

Sicherheitshinweise

WARNUNG!
Lesen Sie unbedingt die folgenden Hinweise!

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker aufgestellt, angeschlossen oder repariert werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln der Elektrotechnik usw.).
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten!

- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Schutzboden direkt unter dem Gerät installiert werden!
- Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!
- Das Gerät muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich!
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, die z.B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen entstehen können!
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten!

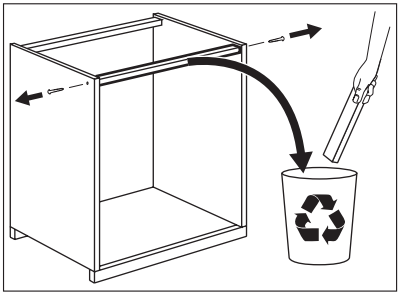
WARNUNG!
Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschläge.

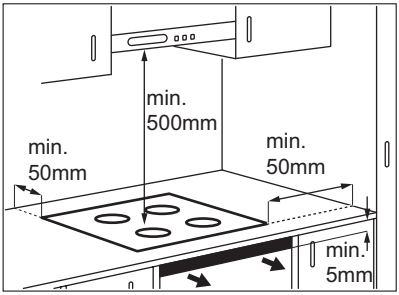
Die zusammengebauten Geräte sind spannungsführend.

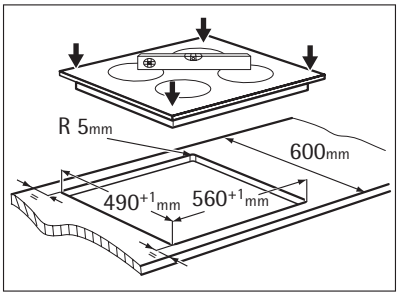
- Beachten Sie die Sicherheitsregeln der Elektrotechnik.
- Die Nennspannungen der Geräte müssen zusammenpassen.
- Stecken Sie die Steckverbindungen ordnungsgemäß zusammen.
- Der Berührungsschutz muss durch einen fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem Elektroinstallateur fachgerecht ausgeführt werden.

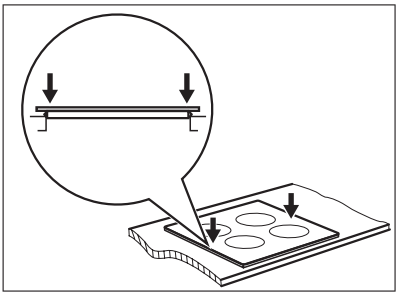
Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen.
Es sind geeignete Sicherheitseinrichtungen erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

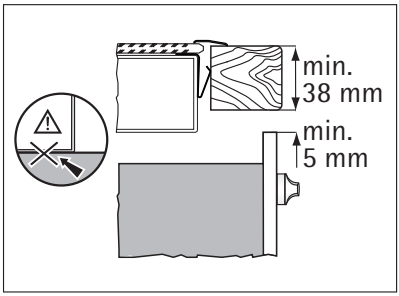
Montage





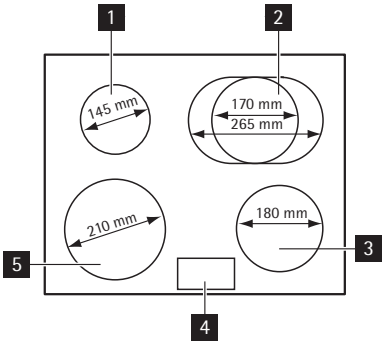






GERÄTEBESCHREIBUNG

Allgemeine Übersicht



1 Induktionskochzone 1400 W, mit Power-Funktion 2500 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs = 125 mm).

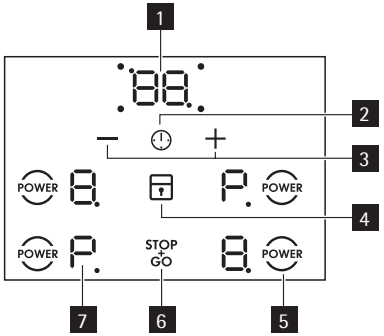
2 Induktionskochzone 2300 W, mit Power-Funktion 3200 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs = 145 mm).

3 Induktionskochzone 1800 W, mit Power-Funktion 2800 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs = 145 mm).

4 Bedienfeld

5 Induktionskochzone 2300 W, mit Power-Funktion 3700 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs = 180 mm).

Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	Timer-Anzeige	Anzeige der Zeit in Minuten.
2	⏲	Auswahl der Kochzone.
3	+ / −	Verlängerung oder Verkürzung der Zeit.
4	🔒	Verriegelung/Entriegelung des Bedienfelds.
5	POWER	Aktiviert die Power-Funktion.
6	STOP+GO	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO.
7	Kochstufenanzeige.	Zeigt die Kochstufe an.

Anzeige der Kochstufen

Anzeige	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 9	Die Kochzone ist eingeschaltet.
u	Die Funktion STOP+GO ist eingeschaltet.
A	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
P	Die Power-Funktion ist eingeschaltet.
E + Zahl	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.
≡ / = / _	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
L	Die Sperre/Kindersicherung ist aktiviert.
F	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
-	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.

OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)

WARNUNG!
⎓ \ ⎓ \ ⎓ Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

OptiHeat Control zeigt die Restwärmestufe an. Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Das Kochfeld wird mit den Schaltern des Herds und dem Bedienfeld des Kochfelds bedient. Im Kapitel "Gebrauchsanweisung" für den Herd können Sie nachlesen, wie die Schalter bedient werden.

Wenn sich eine Kochzone einschaltet, ist für kurze Zeit ein Brummen zu hören. Dieses Verhalten ist typisch für alle Kochzonen eines Glaskeramik-Kochfelds und bedeutet nicht, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

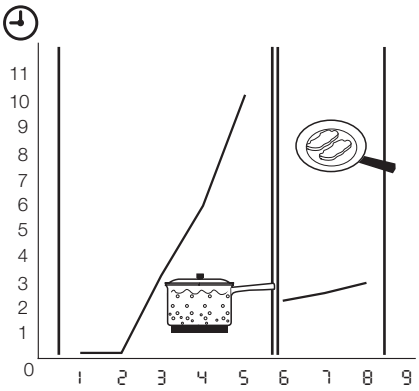
- Alle Kochstellen sind ausgeschaltet 0 .
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein Signal ertönt eine Zeit lang und das Gerät wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Gerät wird zu heiß (z. B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Gerät erneut verwenden können, muss die Kochzone abgekühlt sein.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol F leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet - auf und das Gerät schaltet sich aus. Siehe Tabelle.

Zeiten der Abschaltautomatik

Kochstufe	u 1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Die Kochzone schaltet sich aus nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden

Ankochautomatik

Mit der Ankochautomatik wird die erforderliche Kochstufe in kürzerer Zeit erreicht. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe eingestellt (siehe Tabelle im Kapitel: Praktische Tipps und Hinweise) und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet. Drehen Sie zum Einschalten der Ankochautomatik für die Kochzone den Knopf im Uhrzeigersinn, bis das Display [A] anzeigt. Stellen Sie dann direkt die gewünschte Kochstufe ein. Nach 2 Sekunden leuchtet [A] auf. Drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn, um die Funktion auszuschalten und die Kochstufe zu verringern.



Power-Funktion

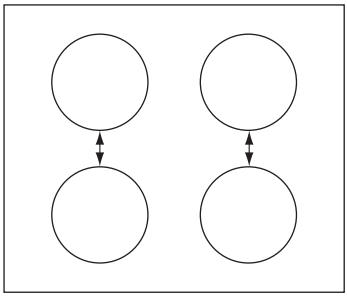
Die Power-Funktion stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion wird für höchstens 10 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf Kochstufe 9 zurück. Wählen Sie zum Einschalten die Kochstufe mit den Schaltern aus. Berühren Sie dann POWER . [P] leuchtet auf. Ändern Sie zum Abschalten die Kochstufe.

Power-Funktion der Zweikreis-Kochzone

Die Power-Funktion des inneren Kreises wird eingeschaltet, wenn das Gerät erkennt, dass das Kochgeschirr kleiner als der innere Kreis ist. Die Power-Funktion des äußeren Kreises wird eingeschaltet, wenn das Gerät erkennt, dass das Kochgeschirr größer als der innere Kreis ist.

Power-Management

Das Power-Management verteilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzonen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Mit der Power-Funktion wird die Leistung für eine Kochzone des Paares auf das Maximum erhöht und für die zweite Kochzone automatisch verringert. Die Anzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.



Uhr

Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.
Wählen Sie erst die Kochzone aus und stellen Sie dann den Kurzzeitmesser ein.
Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Kurzzeitmesser einstellen oder umgekehrt.

- **Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie ⏲ so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie + am Timer, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.
- **Ändern des Kurzzeitmessers:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Berühren Sie + oder — .
- **So schalten Sie den Kurzzeitmesser aus:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Berühren Sie — . Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt. Zum Ausschalten können Sie auch + und — gleichzeitig berühren.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie ⏲

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Benutzen Sie die Funktion CountUp Timer, um festzustellen wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

- **Auswählen der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone in Betrieb ist):** Berühren Sie ⏲ so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **So schalten Sie den CountUp Timer ein**: Berühren Sie — des Timers, UP leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen UP und der abgelaufenen Zeit (Minuten).
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an.
- **So schalten Sie den CountUp Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus und berühren Sie + oder — , um den Garzeitmesser auszuschalten. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Kurzzeitwecker

Sie können die Uhr als **Kurzzeitwecker** benutzen, wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Kochzonen nicht in Betrieb sind (die Kochstufenanzeige 0 anzeigt).

- **Einschalten des Kurzzeitweckers:** Berühren Sie ⏲ . Berühren Sie + oder — des Timers, um die Zeit einzustellen. Die Anzeige der Kochzonen wird automatisch nach 10 Sekunden ausgeschaltet. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und 00 blinkt.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie ⏲ .
- **Ausschalten des Kurzzeitweckers:** Schalten Sie die vordere linke Kochzone kurz ein und wieder aus.

Der **Kurzzeitwecker** hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

STOP+GO

Mit der Funktion STOP+GO werden alle eingeschalteten Kochzonen auf Warmhalten (⏑) geschaltet.
Die Funktion STOP+GO unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Das Symbol ⏑ leuchtet auf.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

Wenn Sie die Kochstufe ändern, wird die Funktion deaktiviert und das Display zeigt die neu eingestellte Kochstufe an.

Sperre

Sie können die Sensorfelder des Kochfelds sperren, **wenn die Kochzone eingeschaltet ist.**
Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.
Berühren Sie zur Aktivierung dieser Funktion 🔒 . Das Symbol L wird 4 Sekunden lang angezeigt.
Der Timer bleibt eingeschaltet.
Berühren Sie zur Deaktivierung dieser Funktion 🔒 . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.
Diese Funktion wird deaktiviert, wenn Sie die Kochstufe ändern.
Diese Funktion wird auch deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

Die Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

Einschalten der Kindersicherung:

- Das Gerät ist ausgeschaltet.
- Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang, bis das Symbol L blinkt.
- Berühren Sie STOP+GO , während das Symbol L blinkt, das Symbol L wird 4 Sekunden lang angezeigt.

Ausschalten der Kindersicherung

- Das Gerät ist ausgeschaltet.
- Berühren Sie 🔒 , bis das Symbol L blinkt.
- Berühren Sie STOP+GO , während das Symbol L blinkt, das Symbol 0 wird 4 Sekunden lang angezeigt.

Ausschalten der Kindersicherung für einen Kochvorgang

- Schalten Sie die Kochzone ein. Das Symbol L leuchtet auf. Berühren Sie 🔒 , bis das Symbol 0 erscheint.
- Stellen Sie die Kochstufe ausgehend von der Position 0 innerhalb von 4 Sekunden ein. Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden.

- Die Kindersicherung wird wieder eingeschaltet, sobald Sie das Gerät ausschalten.

OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie ⏲ 3 Sekunden lang, der Signalton ertönt. Berühren Sie ⏻ , der Signalton ertönt. Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden lang. 60 leuchtet und der Signalton ist aktiviert. Berühren Sie + , 61 leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.
Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie 3 Sekunden lang ⏲ . Berühren Sie ⏻ . Berühren Sie 3 Sekunden lang ⏻ . . 61 leuchtet auf, da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie + , 60 leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirr für Induktionskochzonen

Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr ist für ein Induktionskochfeld geeignet, wenn...

- ... Eine geringe Wassermenge kocht sehr schnell auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist.
- ... ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.

Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und so flach wie möglich sein.
Abmessungen des Kochgeschirrs: Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Geschirrbodens an.

Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

- Prasseln: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).

- Pfeifen: Sie haben eine oder mehrere Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren: Das Gebläse läuft.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.

Energie sparendes Kochen

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.

Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

Die Power-Funktion ist ideal für das Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen.

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

WARNUNG!
Scharfe Objekte und Scheuermittel können das Gerät beschädigen.
Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
   – **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

WAS TUN, WENN ...

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	• Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein. • Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. Berühren Sie nur ein einzelnes Sensorfeld. • Stop+Go ist eingeschaltet. Siehe Abschnitt „Gebrauchsanleitung". • Wasser oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld. Bedienleiste abwischen.
Es wird ein akustisches Signal ausgegeben und das Gerät wird ausgeschaltet. Bei ausgeschaltetem Gerät ist ein Signalton zu hören.	Ein oder mehrere Sensorfelder wurden bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die höchste Kochstufe ist eingestellt. Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen um.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet. Siehe den Abschnitt „Power-Management".
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt. Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist deaktiviert. Aktivieren Sie den Signalton (siehe Einschalten des Signaltons).
[-] blinkt	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie die Kochzone aus und nach 60 Sekunden wieder ein. Wenn [-] erneut nach 60 Sekunden aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
[L] leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastenverriegelung ist aktiv. Siehe Abschnitt „Gebrauchsanleitung".
[F] leuchtet auf.	• Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone. • Ungeeignetes Kochgeschirr. Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. • Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein. Benutzen Sie eine kleinere Kochzone.

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
E und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn E erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
E4 leuchtet auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Der Überhitzungsschutz der eingeschalteten Kochzone hat ausgelöst. Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie nach ca. 30 Sekunden die Kochzone wieder ein. E4 sollte erlöschen, die Restwärmeanzeige kann jedoch noch leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie es anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen".

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.
Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

UMWELTTIPPS

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

www.aeg.com/shop

892951507-A-352011

CE

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...

Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg.com/shop

INHALT

4 Sicherheitshinweise
8 Gerätebeschreibung
9 Vor der ersten Inbetriebnahme
10 Täglicher Gebrauch
12 Uhrfunktionen
13 Verwendung des Zubehörs
14 Zusatzfunktionen
14 Praktische Tipps und Hinweise
25 Reinigung und Pflege
28 Was tun, wenn ...
29 Umwelttipps

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:

⚠
Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden

ⓘ
Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten

⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und Anwendung sorgfältig dieses Handbuch:

- Für Ihre persönliche Sicherheit und die Sicherheit Ihres Eigentums.
- Im Interesse der Umwelt.
- Zur korrekten Bedienung des Geräts.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen oder verkaufen.
Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine inkorrekte Installation und Verwendung Schäden verursacht.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Unkenntnis verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die mit ihm verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- oder Verletzungsgefahr.
- ACHTUNG: Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist oder wenn das Gerät in Betrieb ist, da das Gerät heiß wird. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr oder die Gefahr einer dauerhaften Behinderung.
- Verfügt das Gerät über eine Kindersicherung oder Tastensperre, machen Sie davon Gebrauch. Damit wird verhindert, dass Kinder oder Tiere das Gerät unbeabsichtigt in Betrieb nehmen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor. Hierdurch besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch das Gerät aus.

Montage

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Elektriker aufgestellt und angeschlossen werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst, um Geräteschäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen. Entfernen Sie das Typenschild nicht. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.
- Überzeugen Sie sich, dass das Gerät während der Montage vom Stromnetz getrennt ist.
- Vorsicht beim Transport. Das Gerät ist schwer. Verwenden Sie stets Sicherheitshandschuhe. Heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Geeignete Trenneinrichtungen sind: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die Einbaumöbel bzw. die Einbaunische, in die das Gerät eingebaut werden soll, müssen geeignete Abmessungen aufweisen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unter und an angrenzenden sicheren Konstruktionen montiert ist.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Das Gerät kann nicht auf einem Sockel aufgestellt werden.
- Einbaubacköfen und Einbaukochfelder sind mit einem speziellen Anschlusssystem ausgestattet. Um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nur zusammen mit Geräten desselben Herstellers.

Elektrischer Anschluss

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Haushaltsstromversorgung entsprechen.
- Informationen zur Spannungsversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckverbinder oder Verlängerungskabel. Es besteht Brandgefahr.
- Ersetzen oder wechseln Sie nicht selbst das Netzkabel. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (sofern zutreffend) und das Netzkabel hinter dem Gerät nicht zu quetschen oder zu beschädigen.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten. Ziehen Sie immer direkt am Netzstecker (sofern zutreffend).

Gebrauch

- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke.
- Das Gerät ist ausschließlich für die haushaltsübliche Zubereitung von Speisen bestimmt. So werden Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum vermieden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Während des Betriebs wird der Geräteinnenraum heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Entfernen oder setzen Sie das Zubehör vorsichtig ein, um die Emailbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Stehen Sie in sicherer Entfernung zum Gerät, wenn Sie die Backofentür während des Betriebs öffnen. Es kann heißer Dampf austreten. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Um eine Beschädigung oder die Verfärbung der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie diesen nicht mit Alu-Folie.
  - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts und stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Auch beim Grillen die Backofentür stets geschlossen halten.

Reinigung und Pflege

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Halten Sie das Gerät jederzeit sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Verwenden Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Backblech, um bleibende Fruchtsaftflecken zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit Wasser und einer Seifenlösung. Dies dient Ihrer persönlichen Sicherheit und der Sicherheit Ihres Eigentums. Verwenden Sie keine entflammbaren Produkte oder Produkte, die Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger, scharfen Gegenständen, Scheuermitteln, Scheuerschwämmen aus Stahlwolle und Fleckenentfernern.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie bitte unbedingt die Angaben des Herstellers.
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Metallschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden und zerspringen.
- Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, werden sie brüchig und können zerspringen. Sie müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie nicht die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden).

Brandgefahr

- Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen. Es besteht Brandgefahr.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in die Nähe des Geräts gelangen.

- Keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, in die Nähe des Gerätes oder auf das Gerät stellen.

Backofenlampe

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht zur Raumbeleuchtung.
- Falls das Leuchtmittel ausgewechselt werden muss, setzen Sie eine Lampe mit derselben Leistung ein, die speziell für Haushaltsgeräte vorgesehen ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Backofenlampe austauschen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Kundendienst

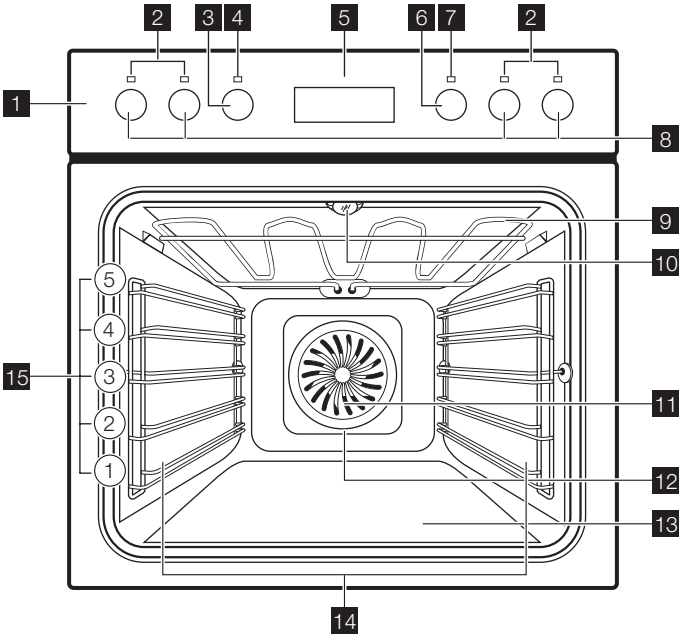
- Nur qualifizierte Fachkräfte dürfen an dem Gerät Reparaturarbeiten durchführen. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

Entsorgung des Geräts

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
  - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  - Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
  - Entsorgen Sie die Türverriegelung. Damit wird verhindert, dass Kinder oder kleine Tiere im Gerät eingeschlossen werden können. Es besteht Erstickungsgefahr.

GERÄTEBESCHREIBUNG

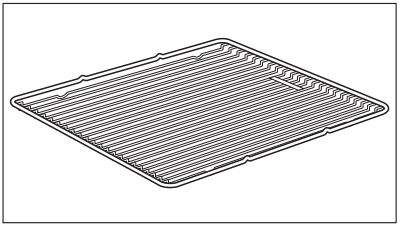
Gesamtansicht



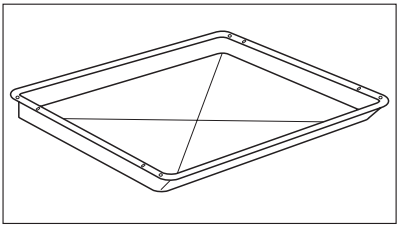
1 Bedienblende
2 Kontrolllampen/Symbole der Kochzonen
3 Schalter für Backofenfunktionen
4 Betriebskontrolllampe/-Symbol
5 Elektronischer Programmspeicher
6 Temperaturwahlschalter
7 Betriebskontrolllampe
8 Kochzonen-Einstellknöpfe
9 Heizelement
10 Backofenlampe
11 Ventilator
12 Rückwandheizelement
13 Unterhitze
14 Einhängegitter, herausnehmbar
15 Einschubebenen

Backofenzubehör

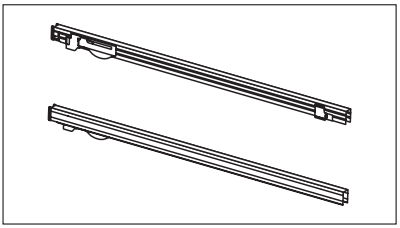
- **Kombirost**
  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



- **Universalblech**
  Für Kuchen und Plätzchen. Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



- **Auszüge**
  Für Roste und Backbleche.



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Erste Reinigung

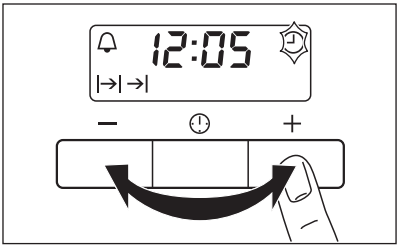
- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege".

Einstellen der Uhrzeit

Der Backofen funktioniert erst, nachdem die Uhrzeit eingestellt wurde.

Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder bei einem Stromausfall blinkt die Zeitanzeige automatisch.
Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit der Taste „+" oder „- " ein.
Nach etwa 5 Sekunden hört das Display auf zu blinken und zeigt die eingestellte Tageszeit an.



Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn keine Automatikfunktion (Dauer I→I oder Ende →|) eingestellt ist.

TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den versenkbaren Schalter. Der Schalter kommt dann heraus.

Gerät ein- und ausschalten

1. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie die Schalter für die Ofenfunktionen und die Temperatur auf Aus.

Schaltersymbol, -anzeige oder -kontrolllampe (je nach Modell, siehe Geräteübersicht):

- Die Kontrolllampe leuchtet während der Aufheizphase auf.
- Die Lampe leuchtet während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Schalter eine der Kochzonen, die Ofenfunktionen oder die Temperatur regelt.

Backofenfunktionen

Backofenfunktion		Bedienungshinweise
	Licht	Mit dieser Funktion können Sie den Garraum beleuchten.
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig. Die Backofentemperatur gegenüber der Ober-/Unterhitze um 20-40 °C niedriger einstellen. Auch zum Dörren von Lebensmitteln.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte, die eine intensivere Bräunung und Knusprigkeit des Bodens benötigen. Die Backofentemperatur gegenüber der Ober-/Unterhitze um 20-40 °C niedriger einstellen.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.

Backofenfunktion		Bedienungshinweise
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Auftauen	Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel.
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel in der Mitte des Rostes und zum Toasten.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten.
	Heißluft Grillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Auch zum Bräunen von Speisen, z.B. Gratins.

Kochzonen

Das Kochfeld kann mit den Kochzonenschaltern bedient werden. Informationen zum Kochfeld finden Sie im Benutzerhandbuch.

Kochzonen des Kochfelds

Kochzonenanzeigen (siehe „Gesamtansicht") geben an, welche Kochzone in Betrieb ist.

Schalter	Funktion
	Warmhaltestufe
0	Position Aus
1-9	Kochstufen (1 = niedrigste Kochstufe, 9 = höchste Kochstufe)

Gebrauch des Kochfelds:

1. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Temperatur einzustellen.
2. Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Schalter in die Position AUS gedreht werden.

Die Ankochautomatik

Diese Angaben gelten nur, wenn das Kochfeld mit einer Ankochautomatik ausgestattet ist!

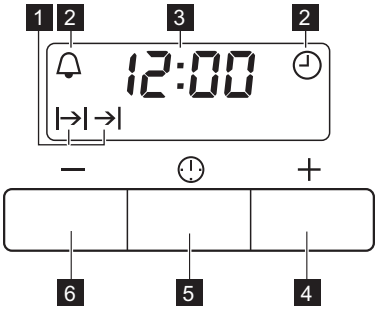
Mit der Ankochautomatik wird die Kochzone eine Zeit lang mit voller Leistung aufgeheizt.

Einschalten der Ankochautomatik:

1. Drehen Sie den Schalter so weit wie möglich im Uhrzeigersinn (über die höchste Kochstufe hinweg), um die Funktion einzuschalten.
2. Drehen Sie den Schalter zum Fortsetzen des Kochvorgangs auf die gewünschte Temperatur.
3. Drehen Sie den Schalter in die Position AUS, um den Kochvorgang zu beenden.

Elektronischer Programmspeicher

1 Funktionskontrolllampen
2 Funktionskontrolllampen
3 Zeitanzeige
4 Taste „+“
5 Auswahltaste
6 Taste „-“



UHRFUNKTIONEN

Uhrfunktion		Anwendung
	Tageszeit	Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt. Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Zeit.
	Kurzzeitwecker	Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal. **Diese Funktion ist ohne Auswirkung auf den Backofenbetrieb.**
|→|	Dauer	Zum Einstellen der Betriebszeit des Backofens.
→|	Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Backofenfunktion.

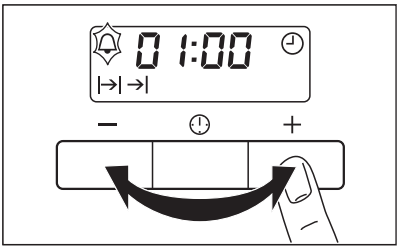
Die Funktionen Dauer \|→\| und Ende →\| können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Stellen Sie in diesem Fall zuerst Dauer \|→\| und dann Ende →\| ein.

Einstellen der Uhrfunktionen

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion und -temperatur ein (nur bei Dauer und Ende nötig).
2. Drücken Sie die Auswahltaste so oft, bis die gewünschte Funktionsleuchte blinkt.
3. Zum Einstellen des Kurzzeitweckers , der Dauer \|→\| oder des Endes →\| verwenden Sie die Taste „+“ oder „-“.

   Die entsprechende Funktionsanzeige leuchtet auf.

   Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Funktionsleuchte und es ertönt für 2 Minuten ein akustisches Signal.



Bei den Funktionen Dauer \|→\| und Ende →\| schaltet sich der Backofen automatisch aus.

4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal auszuschalten.
5. Drehen Sie die Schalter Temperaturwahl und Backofenfunktion auf die Position Aus.

Ausschalten der Uhrfunktionen

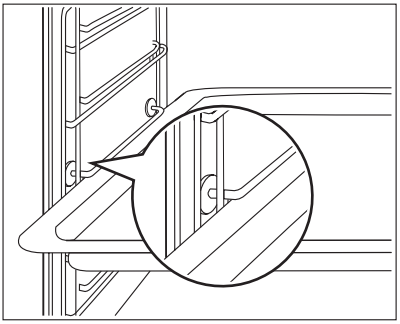
1. Drücken Sie die Auswahltaste so oft, bis die gewünschte Funktionsleuchte blinkt.
2. Halten Sie die Taste „-“ gedrückt.
   Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

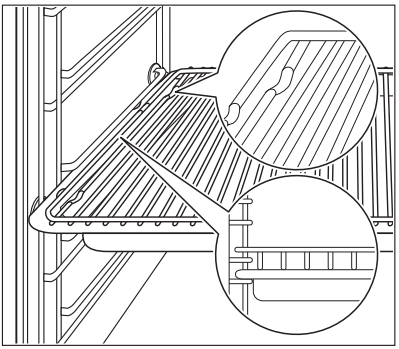
WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

Einsetzen des Backofenzubehörs

Das tiefe Blech und der Kombirost haben Seitenränder. Durch diese Ränder und die Form der Führungsstäbe wird das Kippen der Einschubteile verhindert.

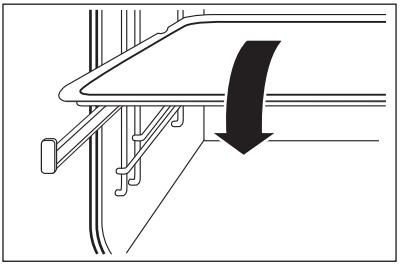


Tiefes Blech und Kombirost zusammen einsetzen
Legen Sie den Kombirost auf das tiefe Blech. Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe einer der Einsatzebenen.

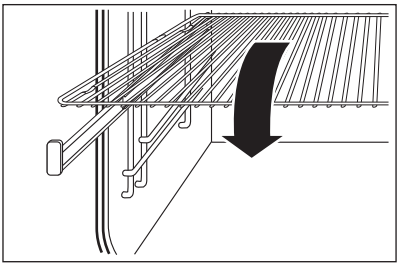


Auszüge - Einsetzen des Backofenzubehörs

Setzen Sie das Backblech oder das tiefe Blech auf die Auszüge.



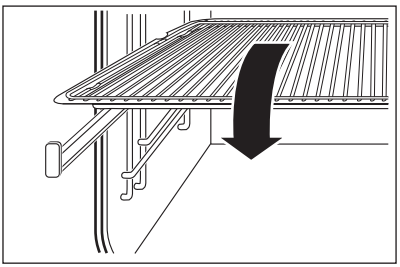
Setzen Sie den Kombirost so auf die Auszüge, dass die Füße nach unten zeigen.



Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Kombirostes ist das Geschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.

Kombirost und tiefes Blech gemeinsam einsetzen

Legen Sie den Kombirost auf das tiefe Blech. Setzen Sie den Kombirost und das tiefe Blech auf die Auszüge.



ZUSATZFUNKTIONEN

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

Anwendungsbeispiele zum Kochen auf dem Kochfeld

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Koch-stufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-2	Sauce Hollandaise; zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Gelegentlich umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelette, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.
9	Kochen großer Mengen Wasser, Kochen von Nudeln, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Innenseite der Tür

Bei einigen Modellen finden Sie an der Innenseite der Tür:

- Die Nummerierung der Einschubebenen (ausgewählte Modelle)
- Informationen zu den Heizfunktionen, empfohlene Einschubebenen und Temperaturen für die Zubereitung gängiger Gerichte (ausgewählte Modelle).

Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

Backen

Allgemeine Hinweise

- Ihr neuer Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Bei längeren Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausgeschaltet werden, um die Restwärme auszunutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

- Es empfiehlt sich, beim ersten Mal die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem.
- Die Backzeit kann sich um 10-15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu Beginn zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie in diesem Fall nicht die Temperatureinstellung. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

Backen auf einer Einsatzebene:

Gebäck in Formen

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit in Min.
Gugelhupf oder Rodonkuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	1	150-160	50 - 70
Sandkuchen/ Obstkuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	1	140-160	70 - 90
Rührkuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	2	140 - 150	35 - 50
Rührkuchen	Ober-/Unterhitze	2	160	35 - 50
Tortenboden - Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	2	170-180 [1)]	10 - 25
Tortenboden - Rührteig	Heißluft mit Ringheizkörper	2	150-170	20 - 25
Apple pie (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	2	160	60 - 90
Apple pie (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	1	180	70 - 90
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	1	170-190	60 - 90

1) Backofen vorheizen

Gebäck auf Backblechen

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit in Min.
Hefezopf/-kranz	Ober-/Unterhitze	3	170-190	30 - 40
Christstollen	Ober-/Unterhitze	2	160-180 [1)]	50 - 70

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit in Min.
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1	1. 230 [1)] 2. 160-180	1. 20 2. 30 - 60
Windbeutel/Eclairs	Ober-/Unterhitze	3	190-210 [1)]	20 - 35
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	3	180-200 [1)]	10 - 20
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	20 - 40
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	3	190-210 [1)]	20 - 30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) [2)]	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150	35 - 55
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) [2)]	Ober-/Unterhitze	3	170	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	3	160-170	40 - 80
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	3	160-180 [1)]	40 - 80

1) Backofen vorheizen
2) tiefes Blech benutzen

Plätzchen

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit in Min.
Mürbeteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	10 - 20
Mürbeteiggebäck/ Kleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	3	140	20 - 35
Mürbeteiggebäck/ Kleingebäck	Ober-/Unterhitze	3	160 [1)]	20 - 30
Rührteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	15 - 20

Backware	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit in Min.
Eiweißgebäck, Baiser	Heißluft mit Ringheizkörper	3	80-100	120 - 150
Makronen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	100-120	30 - 50
Hefekleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	20 - 40
Blätterteiggebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	3	170-180[1)]	20 - 30
Brötchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	160[1)]	10 - 25
Brötchen	Ober-/Unterhitze	3	190-210[1)]	10 - 25
Small cakes (20 pro Blech)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150[1)]	20 - 35
Small cakes (20 pro Blech)	Ober-/Unterhitze	3	170[1)]	20 - 30

1) Backofen vorheizen

Backen auf mehreren Ebenen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper		Temperatur in °C	Zeit in Min.
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Windbeutel/Eclairs	1/4	-	160-180 [1)]	25 - 45
Streuselkuchen trocken	1/4	-	150-160	30 - 45

1) Backofen vorheizen

Plätzchen/small cakes/Gebäck/Brötchen

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper		Temperatur in °C	Zeit in Min.
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Mürbeteigplätzchen	1/4	1/3/5	150-160	20 - 40
Spritzkuchen/ Teigstreifen	1/4	1/3/5	140	25 - 50
Rührteigplätzchen	1/4	-	160-170	25 - 40

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper		Temperatur in °C	Zeit in Min.
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Eiweißgebäck, Baiser	1/4	-	80-100	130 - 170
Makronen	1/4	-	100-120	40 - 80
Hefekleingebäck	1/4	-	160-170	30 - 60
Blätterteigkleingebäck	1/4	-	170-180 [1)]	30 - 50
Brötchen	1/4	-	180	30 - 55
Small cakes (20 pro Blech)	1/4	-	150[1)]	25 - 40

1) Backofen vorheizen

Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten nicht ausreichend gebräunt.	Falsche Einschubebene	Schieben Sie den Kuchen tiefer ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Verwenden Sie eine etwas niedrigere Backtemperatur.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. **Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.**
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Zuviel Flüssigkeit im Teig.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Backofentemperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Backofentemperatur.
Der Kuchen ist zu trocken.	Backzeit ist zu lang.	Kürzere Backzeit einstellen.
Kuchen bräunt ungleich.	Die Backtemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Kuchen bräunt ungleich.	Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der angegebenen Zeit nicht durchgebacken.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Wählen Sie eine etwas höhere Backofeneinstellung.

Aufläufe und Überbackenes

Gericht	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit in Min.
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	1	180-200	45 - 60
Lasagne	Ober-/Unterhitze	1	180-200	25 - 40
Gemüsegratin [1)]	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	15 - 30
Überbackene Baguettes	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	15 - 30
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180-200	40 - 60
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180-200	30 - 60
Gefülltes Gemüse	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	30 - 60

1) Backofen vorheizen

Braten

Bratgeschirr

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr. (Beachten Sie die Angaben des Herstellers.)
- Große Bratenstücke können direkt im tiefen Blech (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über dem tiefen Blech gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischsorten, die sich zum Bräunen eignen oder eine Kruste haben sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Braten mit Heißluftgrill

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	230	120-150
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Höhe	Heißluftgrillen	1	190-200 [1)]	5-6
Roastbeef oder Filet: medium	je cm Höhe	Heißluftgrillen	1	180-190 [1)]	6-8
Roastbeef oder Filet: durchgebraten	je cm Höhe	Heißluftgrillen	1	170-180 [1)]	8-10

1) Backofen vorheizen

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	90-120
Kotelett, Schälrippchen	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	170-180	60-90
Hackbraten	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	1	160-170	50-60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	1	150-170	90-120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Kalbsbraten	1 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	90-120
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	120-150

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	150-170	100-120
Lammrücken	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	40-60

Wild

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Hasenrücken, Hasenkeule	bis 1 kg	Ober-/Unterhitze	1	230 [1)]	30-40
Rehrücken, Hirschrücken	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	210-220	35-40
Reh-/Hirschkeule	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	180-200	60-90

1) Backofen vorheizen

Geflügel

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Geflügelteile	je 200 - 250 g	Heißluftgrillen	1	200-220	30-50
Hähnchenhälfte	je 400 - 500 g	Heißluftgrillen	1	190-210	35-50
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	190-210	50-70

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Ente	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	1	180-200	80-100
Gans	3,5 - 5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	120-180
Truthahn/Pute	2,5 - 3,5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	120-150
Truthahn/Pute	4 - 6 kg	Heißluftgrillen	1	140-160	150-240

Fisch (dünsten)

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Ganze Fische	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	210-220	40-60

Grillstufe 1

Benutzen Sie die Grillstufe 1 immer mit der höchsten Temperatureinstellung.

VORSICHT!
Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Heizen Sie den leeren Backofen mit den Grill-Funktionen immer 5 Minuten vor.

- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett die Fettpfanne immer in die erste Einschubebene.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.

Grillstufe 1

Grillgut	Einschubebene	Temperatur	Zeit in Min.	
			Erste Seite	Zweite Seite
Roastbeef	2	210 - 230	30-40	30-40
Rinderfilet	3	230	20-30	20-30
Schweinerücken	2	210 - 230	30-40	30-40
Kalbsrücken	2	210 - 230	30-40	30-40
Lammrücken	3	210 - 230	25-35	20-25
Ganzer Fisch (500 - 1000 g)	3/4	210 - 230	15-30	15-30

Grillstufe 2

Grillgut	Einschubebene	Zeit in Min.	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	4	8 - 10	6 - 8
Schweinefilet	4	10 - 12	6 - 10

Grillgut	Einschubebene	Zeit in Min.	
		1. Seite	2. Seite
Würstchen	4	10-12	6 - 8
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	4	7-10	6-8
Toast [1]	5	1-3	1-3
Überbackener Toast	4	6-8	-

1) Backofen vorheizen

Pizzastufe

Backware	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Pizza (dünner Boden)	2	200 - 230 [1)2)]	15 - 20
Pizza (mit viel Belag)	2	180 - 200	20 - 30
Wähen	1	180 - 200	40 - 55
Spinatquiche	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Schweizer Flan	1	170 - 190	45 - 55
Apfelkuchen, gedeckt	1	150 - 170	50 - 60
Gemüsekuchen	1	160 - 180	50 - 60
Ungesäuertes Brot	2	230 - 250 [1)]	10 - 20
Blätterteigquiche	2	160 - 180 [1)]	45 - 55
Flammkuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass)	2	230 - 250 [1)]	12 - 20
Piroggen (Russische Version der Calzone)	2	180 - 200 [1)]	15 - 25

1) Backofen vorheizen
2) Tiefes Blech benutzen

Auftauen

Entfernen Sie die Verpackung. Das Gericht auf einem Teller anrichten.
Nicht mit einer Schüssel oder einem Teller abdecken. Dadurch wird die Auftauzeit verlängert.
Nutzen Sie die erste Einschubebene von unten.

Speise	Auftauzeit in Min.	Zusätzliche Auftauzeit in Min.	Erläuterungen
Hähnchen, 1000 g	100-140	20-30	Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse legen, die auf einem großen Teller aufliegt. Zwischendurch wenden.

Speise	Auftauzeit in Min.	Zusätzliche Auftauzeit in Min.	Erläuterungen
Fleisch, 1000 g	100-140	20-30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch, 500 g	90-120	20-30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle, 150 g	25-35	10-15	-
Erdbeeren, 300 g	30-40	10-20	-
Butter, 250 g	30-40	10-15	-
Sahne, 2 x 200 g	80-100	10-15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Torte, 1400 g	60	60	-

Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

Bedecken Sie die Backbleche mit Backpapier.
Sie erzielen beste Ergebnisse, wenn Sie das Gerät nach der Hälfte der Zeit ausschalten. Öffnen Sie die Gerätetür und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach das Dörrgut fertig dörren.

Gemüse

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur in °C	Dauer in Stunden (Richtwert)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Bohnen	3	1/4	60 - 70	6-8
Paprika	3	1/4	60 - 70	5-6
Suppengemüse	3	1/4	60 - 70	5-6
Pilze	3	1/4	50 - 60	6-8
Kräuter	3	1/4	40 - 50	2-3

Obst

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur in °C	Dauer in Stunden (Richtwert)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Pflaumen	3	1/4	60 - 70	8-10
Aprikosen	3	1/4	60 - 70	8-10
Apfelscheiben	3	1/4	60 - 70	6-8
Birnen	3	1/4	60 - 70	6-9

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Hinweise zur Reinigung:

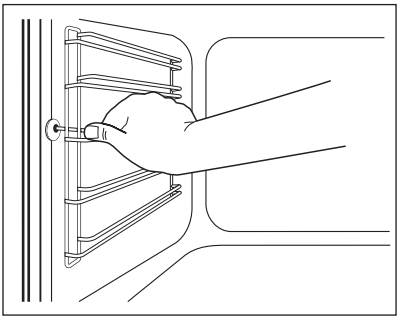
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an, reinigen Sie damit alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch, und lassen Sie sie trocknen.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

Einhängegitter

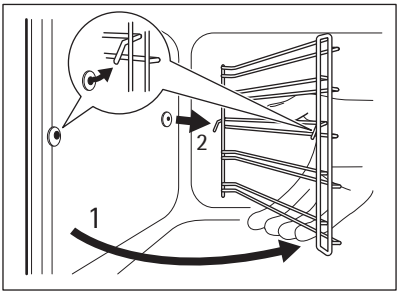
Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Einhängegitter abnehmen

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg, um dieses zu entfernen.



Führen Sie zum Anbringen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Gilt für Auszüge:
Die Haltestifte der Auszüge müssen nach vorne zeigen!

Backofenlampe

WARNUNG!
Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
Die Backofenlampe und Glasabdeckung der Lampe können sehr heiß sein.

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

VORSICHT!
Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.

Auswechseln der Backofenlampe:

1. Sie finden die Glasabdeckung der Backofenlampe an der Backofendecke.
   Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie abzunehmen.
2. Die Glasabdeckung reinigen.
3. Ersetzen Sie die Backofenlampe, falls erforderlich, durch eine geeignete 300° C-hitzebeständige Ofenlampe.

Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine Lampe desselben Typs.

4. Die Glasabdeckung wieder anbringen.

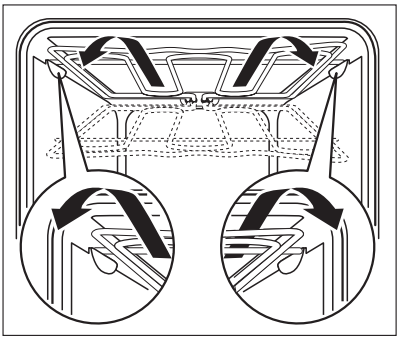
Backofendecke

Sie können das Heizelement an der Decke herunterklappen, damit Sie die Backofendecke leichter reinigen können.

WARNUNG!
Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Heizelement herunterklappen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Heizelement abklappen

1. Entfernen Sie die Einhängegitter.
2. Fassen Sie das Heizelement vorne mit beiden Händen.
3. Ziehen Sie es gegen die Federkraft nach vorne und auf beiden Seiten aus der Halterung heraus.
4. Das Heizelement klappt nun nach unten.
   Die Backofendecke kann jetzt gereinigt werden.



Einsetzen des Heizelements

1. Führen Sie zum Einsetzen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Das Heizelement muss auf beiden Seiten über der Halterung an der Innenwand des Geräts eingerastet sein.

2. Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

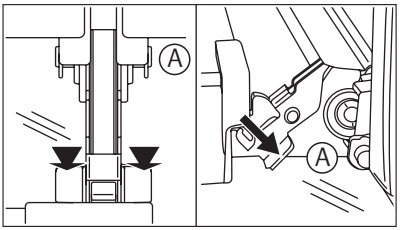
Tür und Glasscheiben

Hängen Sie die Tür aus, um sie zu reinigen.

VORSICHT!
Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!

Tür ausbauen

1. Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich.
2. Drücken Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.
3. Schließen Sie die Tür bis zur ersten Raststellung (Winkel ca. 70°).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.



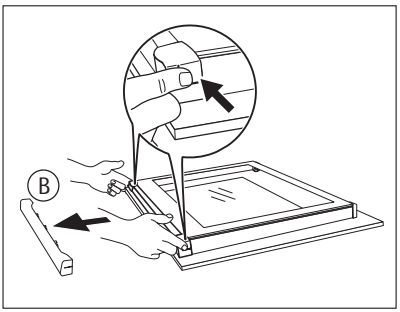
Führen Sie zum Anbringen der Tür die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Die Anzahl der Glasscheiben variiert von Modell zu Modell.

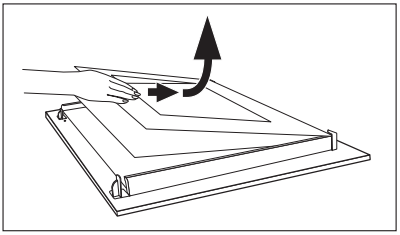
VORSICHT!
Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche und ebene Unterlage, um Kratzer zu vermeiden.

Abnehmen und Reinigen der Türglasscheiben

1. Nehmen Sie die Tür ab.
2. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.
3. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.



4. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.
5. Reinigen Sie die Türgläser.



Führen Sie zum Einsetzen der Türgläser die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere.

WAS TUN, WENN ...

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Sehen Sie in der Gebrauchsanweisung für das Einbau-Kochfeld nach.	
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist nicht eingeschaltet.	Backofen einschalten.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Kontrollieren Sie die Einstellungen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Lampe ist defekt.	Backofenlampe austauschen.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehen lassen.
Das Display zeigt „12.00" an.	Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

UMWELTTIPPS

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial
Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

www.aeg.com/shop

892945978-A-292011

CE